

Soija-lasagne

6 henkilölle

250 g lasagnelevyjä

Peruskastike

6 dl vettä
2 dl Soyappétit Tummaa soijarouhetta
1 iso sipuli
1 prk tomaattipyreetä (70 g)
1-2 tl suolaa
2 rkl Soyappétit Soijajauhoa
1 tl valkopippuria
1 tl kuivattua salviaa
2 dl vettä

Keitä soijarouhetta 5 minuuttia 6 dl:ssa vettä välillä hämmentäen. Lisää ruskistetut sipulit, tomaattipyree, suola, soijajauho, mausteet ja vesi. Kastike saa kiehtahtaa nopeasti.

Juustokastike

½ dl öljyä
5 rkl Soyappétit Soijajauhoa
5-6 dl (soija)maitoa
4 dl juustoraastetta (Emmental)
½ tl suolaa
1 tl muskottia

Kuumenna öljy ja lisää soijajauho tasaisesti sekoittaen. Lisää soijamaito ja anna kiehua 3 minuuttia. Lisää juusto ja mausteet.

Peitä uunivuolan pohja lasagnelevyillä, lisää päälle puolet peruskastikkeesta, ja lisää uusi kerros lasagnelevyjä. Kaada päälle juustokastike ja vielä kerros lasagnelevyjä. Kaada päälle loput peruskastikkeesta. Ripottele päälle juustoraastetta ja paista noin 30 min. 200 asteisessa uunissa.

